

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ

«Касибская СОШ» СП, Вильевская школа - детский сад

Адрес организации: д. Вильва, ул. Советская, д. 3

Дата и время заполнения: 14 ноября 2024 года 11ч. 15 мин.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Шеменина Ирина Владимировна

Шеменин Иван Александрович, 3 класс
8-982-484-62-06

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	да	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	не обнаружены	
3. Режим работы школьной столовой			
7.	Имеется режим работы школьной столовой	да	
8.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
9.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
10.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да	
11.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
12.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	
13.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
14.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
15.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
5. Культура обслуживания			
16.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
17.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
18.	На обеденных столах имеются салфетки	да	
19.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
20.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	